

İşletmenizin ekibini ve operasyonunu birlikte ele alalım.

Otel, restoran ve etkinlik projelerinde ihtiyaç, plan, ekip ve saha uygulamasını bir araya getiriyoruz.

Konsept · Açılış · Operasyon · Ekip

İşletmenizin önceliğinden başlayalım.

Hangi ihtiyaca odaklanıyoruz?

Yeni işletme ve açılış hazırlığı

Kadro planlama ve personel yönlendirme

Operasyon ve hizmet standardını geliştirme

Fuar, etkinlik ve catering organizasyonu

Hedefi, zamanlamayı ve çalışma koşullarını birlikte netleştiririz.

Doğru ekip, doğru ihtiyaç tanımıyla başlar.

Organizasyon ve kadro planı; görev tanımları

Yönetici ve kilit pozisyonlar için yönlendirme desteği

Dönemsel servis ve etkinlik ekiplerinin planlanması

İşe uyum, servis standardı ve eğitim

Ekip, işleyen bir operasyonun parçasıdır.

Açılış: takvim, iş akışları ve deneme servisi

F&B: menü analizi, reçete ve maliyet standardı

Etkinlik: menü, ekipman, personel ve servis akışı

Yönetim: görev paylaşımı ve takip göstergeleri

Kapsamı netleştirir, birlikte uyguluyoruz.

- 01 Dinler ve değerlendiririz: hedef, mevcut durum, ihtiyaç.
- 02 Kapsamı belirleriz: teslimatlar, sorumluluklar, zamanlama.
- 03 Birlikte uyguluyoruz: kararlaştırılan çalışma planı.
- 04 Takip ederiz: uygulama ve belirlenen göstergeler.

İlk adımı netleştirelim.

İşletmenizi, şehrinizi ve öncelikli ihtiyacınızı paylaşın.

İhtiyacı değerlendirelim; uygun çalışma kapsamını oluşturalım.

WhatsApp +90 542 440 20 46

Instagram @gustodanismanlik

www.gustodanismanlik.com